

SKRIPSI

**PENGARUH PENAMBAHAN ES PADA BAHAN BAKU
TERHADAP MUTU IKAN TERI (*Stolephorus sp.*) KERING**

ROHIMAN

(1510016211013)



**PEMANFAATAN SUMBERDAYA PERIKANAN
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
UNIVERSITAS BUNG HATTA
PADANG
2021**

RINGKASAN

Rohiman (1510016211013) Pengaruh Penambahan Es Pada Bahan Baku Terhadap Mutu Ikan Teri (*Stolephorus* sp) Kering. Dibimbing oleh bapak Ir. Yempita Efendi, M. S dan ibu Dr. Ir. Yusra M. Si.

Penelitian dilakukan pada bulan Juli sampai September 2020. Pengambilan sampel dilakukan di Muara Jambu Nagari Punggasan Utara Kecamatan Linggo Sari Baganti Kabupaten Pesisir Selatan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan es pada bahan baku terhadap mutu ikan Teri (*Stolephorus* sp.) kering yang diproduksi di Muara Jambu, Pesisir Selatan.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen. Perlakuan yang dilakukan adalah (1) Bahan baku ikan Teri (*Stolephorus* sp.) yang diberi es dan (2) Bahan baku ikan Teri (*Stolephorus* sp.) yang tidak diberi es. Perbandingan ikan yang diberi es adalah 1:2 dengan memperkirakan jarak tempuh antara *fishing base* ke *fishing ground* dan kembali ke *fishing base*. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan uji dua populasi (Uji T). Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemberian es pada bahan baku berpengaruh nyata terhadap parameter kenampakan ikan teri kering dan jumlah bakteri ikan teri kering.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadirat Allah SWT karena atas berkat dan rahmat-Nya skripsi ini dapat penulis selesaikan dengan baik. Shalawat serta salam tidak lupa penulis kirimkan kepada Nabi Muhammad SAW. Skripsi ini berjudul **“Pengaruh Penambahan Es Pada Bahan Baku Terhadap Mutu Ikan Teri (*Stolephorus sp.*) Kering ”**. Tujuan pembuatan skripsi ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat wajib guna menyelesaikan studi di Program Studi Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Bung Hatta.

Skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik berkat dukungan dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh sebab itu penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Ir. Yempita Efendi, M.S dan Ibu Dr. Ir. Yusra M.Si yang telah meluangkan waktu dari kesibukan untuk membimbing penulis dalam pembuatan skripsi ini.
2. Kepada kedua orang tua serta keluarga yang sudah memberikan dukungan kepada penulis.
3. Dan kepada semua pihak yang namanya mungkin tidak dapat sebutkan satu persatu.

Penulis telah berusaha membuat skripsi ini selengkap mungkin. Namun kritik dan saran yang bersifat membangun sangat penulis harapkan demi sempurnanya skripsi ini. Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat.

Padang, 05 Maret 2021

Rohiman

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PENGESAHAN	
RINGKASAN	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
1. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan Penelitian.....	4
1.3 Manfaat Penelitian.....	4
2. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Ikan Teri (<i>Stolephorus</i> sp.).....	5
2.2 Kandungan Gizi Ikan Teri (<i>Stolephorus</i> sp.).....	6
2.3 Pengolahan Ikan Teri Kering.....	7
2.4 Mutu Ikan Teri (<i>Stolephorus</i> sp.).....	10
2.5 Pengawetan ikan.....	14
2.6 Uji Organoleptik.....	16
2.7 Angka Lempeng Total.....	17
3. METODOLOGI PENELITIAN	
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian.....	18
3.2 Alat dan Bahan.....	18
3.2.1 Alat Penelitian.....	18
3.2.2 Bahan Penelitian.....	18
3.3 Metode Penelitian.....	18

3.4	Prosedur Penelitian	19
	3.4.1 Pengambilan Sampel	19
	3.4.2 Pembuatan Ikan Teri Kering.....	19
	3.4.3 Uji Organoleptik	20
	3.4.4 Uji Mikrobiologi	20
3.5	Analisa Data.....	22
4.	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	
4.1	Uji Organoleptik.....	23
	4.1.1 Kenampakan.....	24
	4.1.2 Bau.....	25
	4.1.3 Rasa.....	26
	4.1.4 Tekstur.....	27
4.2	Uji Mikrobiologi.....	28
	4.2.1 Analisis Angka Lempeng Total (ALT) Ikan Teri (<i>Stolephorus</i> sp).....	29
5.	KESIMPULAN DAN SARAN.....	
5.1	Kesimpulan.....	31
5.2	Saran.....	31
	DAFTAR PUSTAKA.....	32
	LAMPIRAN.....	37

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Gizi Ikan Teri Dalam 100gr.....	7
2. Hasil Rata-rata Uji Organoleptik Ikan Teri.....	23
3. Hasil Uji Angka Lempeng Total (ALT) Ikan Teri Kering.....	28

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Ikan Teri (<i>Stolephorus</i> sp.).....	5
2. Proses Pembuatan Ikan Teri Kering.....	8
3. Pengenceran dan Perhitungan Koloni.....	21

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Lembaran Penelitian Organoleptik ikan asi kering.....	37
2. Hasil Organoleptik Pada Kenampakan Ikan Teri.....	38
3. Hasil Organoleptik Pada Bau Ikan Teri.....	39
4. Hasil Organoleptik Pada Rasa Ikan Teri.....	40
5. Hasil Organoleptik Pada Tekstur Ikan Teri.....	41
6. Dokumentasi Penelitian.....	42